



NOTRE FEUILLE DE ROUTE

2024 - 2026

1 Maintenir les résultats atteints



2 60% de viandes et poissons durables

3 60% de viandes durables

4 40% d'approvisionnement direct de l'agriculture



5 Réduction du gaspillage alimentaire : objectif 60g/repas (définition ADEME) et réduction de l'ensemble des déchets

6 Utilisation de tenues et de produits d'entretien écolabellisés



7 Formation des équipes de restauration et de service sur différentes thématiques dont le développement durable

8 Suivi du plan d'action et des engagements projets via un pilotage annuel « label »



Une *restauration*
100% DURABLE